

Aal Rezepte

Aal In Currysauce - Al i Karrysovs

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Dänemark, Fisch

4	Frische Aale			Mehl
	Salz	3		Äpfel; geschält und in
	Zucker			- Scheiben geschnitten
4	große Zwiebeln; in Scheiben	2		Tomaten; enthäutet, gehackt
1	Essl. Currypulver	750 ml		Weißwein
1	Teel. Paprikapulver	1	Essl.	Petersilie; gehackt
	Butter			

Die Aale säubern, hauten und waschen. In 3cm große Stücke schneiden, mit Salz und Zucker bestreuen und 60 Minuten kühl stellen.

In einer Pfanne die Zwiebeln mit Curry- und Paprikapulver in der Butter anbraten.

Die Aalstücke in Mehl wälzen und zu den Zwiebeln geben.

Die Tomaten hinzufügen und den Wein angießen. Alles 30 Minuten köcheln lassen.

Die Aalstücke aus der Pfanne nehmen.

Die Sauce abschmecken und die Petersilie unterrühren.

Das Gericht mit Pellkartoffeln oder Roggenbrot servieren.